



Chambre  
de **Métiers**  
et de l'**Artisanat**

BRETAGNE



# Restaurant d'application

## CALENDRIER DES MENUS | OCTOBRE 2024

**CMA FORMATION**

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne  
10 boulevard des Iles 56000 Vannes

### **Mercredi 2 octobre**

Menu non communiqué

### **Vendredi 4 octobre**

Quenelle de merlu au piment d'Espelette,  
saveur iodée

-

Blanquette de lotte aux coques  
risotto de petit épeautre aux carottes

ou

Suprême de volaille farci aux champignons,  
purée de pomme de terre façon Robuchon  
sauce vallée d'auge

-

Coupe glacée

### **Vendredi 11 octobre**

Rillettes de maquereau moutarde à  
l'ancienne, blinis de Sarrasin

-

Dos de cabillaud poché, risotto aux herbes  
ou

Jambonnette de pintadeau,  
légumes croquants

-

Desserts variés

### **Mardi 15 octobre**

Assiette de légumes et œufs mollet

-

Couscous végétarien, socca,  
purée betterave/haricots

-

Panna cotta de potiron/tonka,  
barre de céréales

### **Mercredi 16 octobre**

Menu non communiqué

### **Jeudi 17 octobre**

Assiette de légumes et œufs mollet

-

Couscous végétarien, socca,  
purée betterave/haricots

-

Panna cotta de potiron/tonka,  
barre de céréales

### **Vendredi 18 octobre**

Bouillon Thaï de crustacés au gingembre

-

Tournedos de saumon au lard,  
Kasha façon risotto

ou

Ballotine de volaille aux fruits secs,  
légumes farcis

-

Poire caramélisée à la badiane, brioche  
façon pain perdue, crème glacée cannelle

### **Mercredi 23 octobre**

Menu non communiqué

### **Vendredi 25 octobre**

Velouté de butternut à la noix de coco et  
citron vert, huitres en papier cadeau

-

Papillote de lissette et saumon aux saveurs  
citronnées, poêlée de légumes oubliés

ou

Coquelet grillé à l'américain, sauce diable  
et pommes gaufrettes

-

Tartelette chocolat poire pochée